SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 2695.3:2010

Sirip cucut kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 1
6 Penanganan dan pengolahan 2
7 Syarat pengemasan 4
8 Pelabelan 4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses sirip cucut kering 5
Bibliografi 6

Gambar A.1 - Diagram alir proses sirip cucut kering 5

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas sirip cucut kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi revisi SNI 01-2695-1992, *Sirip cucut kering*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5) Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Sirip cucut kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan sirip cucut kering.

2 Acuan normatif

SNI 2695.2:2010, *Sirip cucut kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness)*

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku sirip cucut kering sesuai SNI 2695.2:2010.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) Bak penampungan;
b) Keranjang plastik;
c) Pisau;
d) Para-para;
e) Talenan;
f) Timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan sirip cucut kering mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kerusakan fisik karena kesalahan penanganan serta kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku sirip cucut serta bebas dari bakteri patogen.
c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya. kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter.

6.2 Penimbangan I

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: bahan baku ditimbang secara cepat, cermat, saniter.

6.3 Perapihan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan produk dengan bentuk sesuai spesifikasi sirip cucut kering dan aman untuk dikonsumsi.
c) Petunjuk: sirip cucut dirapihkan secara cepat, cermat dan saniter.

6.4 Pencucian

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi bahan baku dan aman untuk dikonsumsi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air bersih mengalir secara cepat, cermat, dan saniter.

6.5 Pengeringan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kandungan air melewati tingkat kekeringan, dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, serta tingkat kekeringan tidak sesuai spesifikasi.
b) Tujuan: mendapatkan sirip cucut kering sesuai spesifikasi mutu sirip cucut kering serta bebas dari bakteri patogen.
c) Petunjuk: sirip cucut dikeringkan di bawah sinar matahari atau alat pengering mekanis (*mechanical dryer*) hingga kering sesuai spesifikasi mutu sirip cucut kering dilakukan secara cermat dan saniter.

6.6 Sortasi

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang seragam sesuai spesifikasi mutu sirip cucut kering.
c) Petunjuk: sirip cucut kering dipisahkan berdasarkan jenis dan ukuran secara cepat, cermat dan saniter.

6.7 Penimbangan II

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan sirip cucut kering yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: sirip cucut kering ditimbang secara cepat, cermat, saniter.

6.8 Pengemasan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait kemanan pangan.
b) Tujuan: mendapatkan prouduk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan transportasi.
c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam kemasan yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.

6.9 Penyimpanan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu dan kelembaban tidak sesuai spesfikasi.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
c) Petunjuk: sirip cucut kering disimpan dalam ruangan yang kering, terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti kelembaban, serangga dan binatang pengerat lainnya.

6.10 Pemuatan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesfikasi.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: sirip cucut kering yang telah dikemas dimuat dalam kondisi yang saniter dan hygienis dan dimuat dalam alat transportasi yang terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk sirip cucut kering bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

7.2 Teknik pengemasan

Sirip cucut kering dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

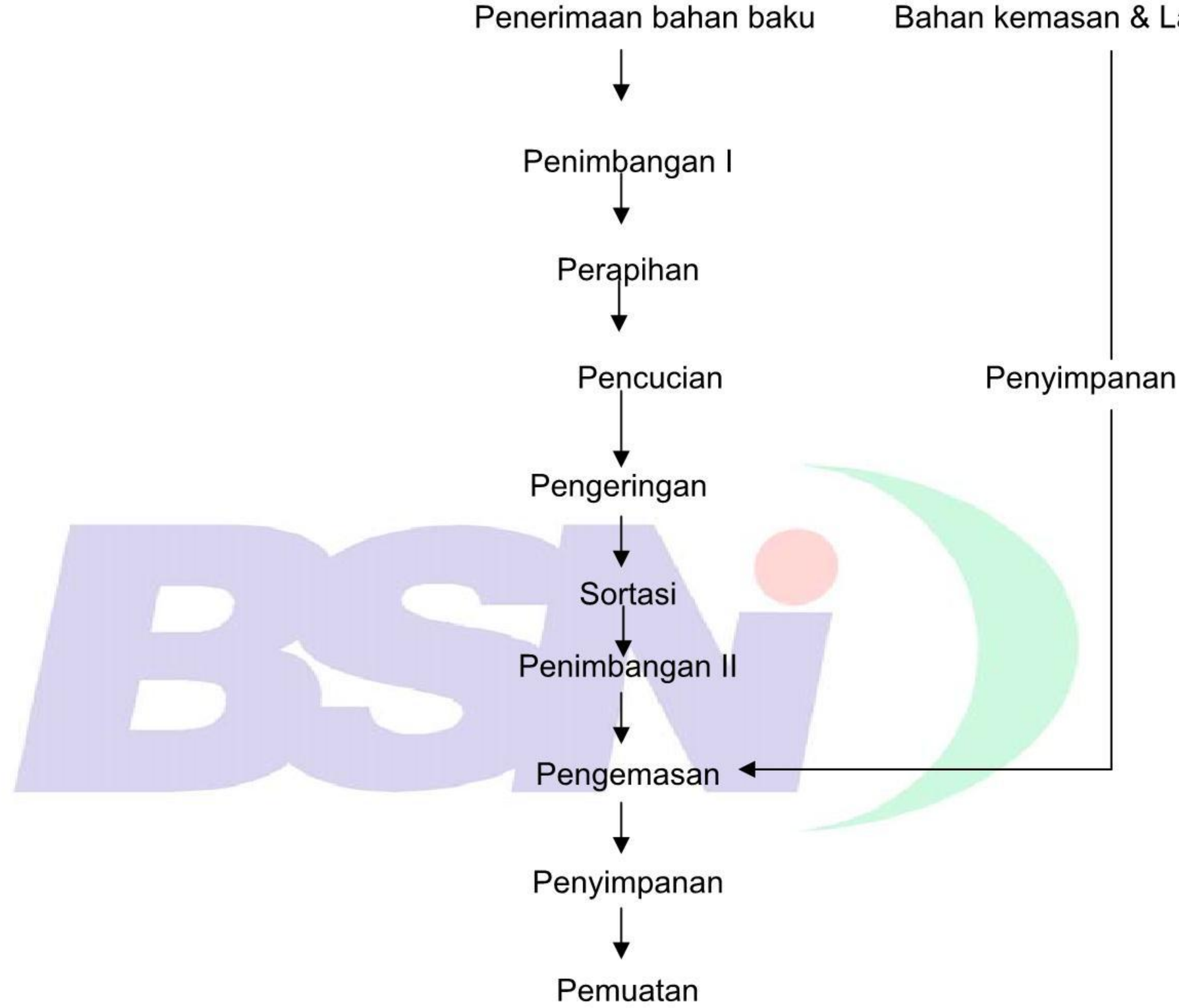
8 Pelabelan

Setiap kemasan produk sirip cucut kering yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

a) nama produk;
b) berat bersih atau isi bersih;
c) daftar bahan yang digunakan;
d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses sirip cucut kering



Gambar A.1 - Diagram alir proses sirip cucut kering

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Kepmenkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 *tentang Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2010